

●パンセミナー●

ドイツパン・菓子勉強会

M.O.F.ティエリ・ムニエ氏による 特別製パン技術講習会

ドイツパン・菓子勉強会(倉田博和会長)は4月4日、リテールベーカリー協同組合、レ・アンバサドゥール・デュ・パン・デュ・ジャポンと共同で、フランス最優秀職人M.O.F.のティエリ・ムニエ氏の特別製パン技術講習会を開催。スペシャリテである「バゲット・ムニエ」を始め、フランスのレ・アンバサドゥール・デュ・パンが提唱する“レスペクチュスパニス製法”(P15参照)なども披露した。本紙では4品のレシピを紹介する。



講師

ティエリ・ムニエ氏(M.O.F.)

1992年クーブ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・プーランジュリー優勝、97年メイユール・ウブリエ・ド・フランス取得、バゲット・ムニエを開発し国際特許を取得。2018年国家功労勲章受勲。現在はプーランジュリー・ティエリ・ムニエグループを率い若手育成にも尽力



Baguette
Feuilleté

バゲット フォユテ トウルトゥドゥ セーブル パン フォユテ ロックフォール

左から) フランスではおやつに人気のサクサク食感のバゲットフィユテ。チョコやクレームダイヤモンドでのアレンジも可能。中央は、ルヴァンリキッドを使用したライ麦パン。右は、ロックフォール入りバターを折り込んだリッチな味わいのパンフィユテ

Tourte de
seigle

Pain feuilleté
Roquefort



Brioche

ブリオッシュ

柔らかく口溶けの良いブリオッシュ。
リキュールを砂糖に混ぜたマセレ(P18参照)を配合



Baguette
Tradi
Meunier

バゲット トラディ
ムニエ

(左) レスペクチュスパニス製法

ムニエ氏のスペシャリテ。レスペクチュスパニス製法で製造すると、生地の酸化が抑制されてクラムは黄色味がかりほんのりとした酸味に仕上がる